MENTE
RI
TENAGA KERJA DAN
TRANSMIGRASI
REPUBLIK
INDONESIA

KEPUTUSANMENTER!TENAGAKERJA DAN
TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 196 TAHUN
2014

TENTAN
G

PENETAPANSTANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORIPERTANIAN,KEHUTANAN DAN
PERIKANANGOLONGANPOKOK JASA
PENUNJANGPETERNAKANBIDANG PENYEMBELIHAN
HEWANHALAL

DENGANRAHMAT TUHAN YANG
MAHAESA

MENTER! TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK
INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 26 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 ten tang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan Hewan Halal;

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 ten tang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);

4. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009;

5. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 364);

Memperhatika 1. Hasil Konvensi Rancanga Stand Kompetensi Kerja Indonesi Katego Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan Hewan Halal yang diselenggarakan tanggal 1 7 -18 Maret 2014 bertempat di Bogor;

2. Surat Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Nomor 2154/TU.220/J.4/3/2014 tanggal 24 Maret 2014 tentang Hasil Konvensi Naskah RSKKNIPenyembelihan Hewan Halal;

MEMUTUSKA
N:

Menetapkan.

KESATU

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan Hewan Halal, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

KE DUA

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATUberlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

KETIGA

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU pemberlakuannya ditetapkan oleh Menteri Pertanian.

KEEMPA
T

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.

KELIMA

Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 30 Mei 2014

Drs. A. MOM.AI IN ISKANDAR, M.Si.

LAMPIRAN

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 196 TAHUN 2014

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN, DAN PERIKANAN, GOLONGAN POKOK JASA PENUNJANG PETERNAKAN, BIDANG PENYEMBELIHAN HEWAN HALAL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Isu halal merupakan isu yang sangat sensitif bagi umat muslim di seluruh dunia, khususnya yang terkait dengan kehalalan produk pangan. Begitu pentingnya arti halal bagi pemeluk agama Islam, sehingga tidak hanya persyaratan Keamanan Pangan, namun Jaminan Halal telah diakui oleh badan perdagangan dunia (*World Trade Organization*/WTO) sebagai persyaratan perdagangan internasional yang harus dipenuhi oleh negara produsen. Keamanan pangan dan perlindungan konsumen merupakan isu penting dalam perdagangan bebas.

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam perlu memiliki sistem jaminan kehalalan yang dapat menjamin ketentraman batin masyarakat dalam mengkonsumsi produk pangan yang beredar, baik produk pangan yang berasal dari dalam negeri maupun dari luar negeri. Diantara produk pangan yang ada, pangan asal hewan terutama daging yang berasal dari jenis hewan halal, seperti ruminansia dan unggas, memiliki risiko tinggi menjadi pangan tidak halal akibat proses produksi dan/atau pencampuran bahan tambahan pangan yang tidak halal.

Berdasarkan aspek keamanan pangan, daging termasuk kategori pangan yang memiliki potensi membahayakan *(potentially hazardous food)* karena dapat mengandung bahaya biologis, kimiawi dan fisik yang mengancam kesehatan konsumen. Konsep keamanan pangan asal hewan di Indonesia adalah Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Sebagai negara dengan jumlah penduduk beragama Islam terbesar di dunia, Indonesia merupakan tujuan pasar utama negara produsen daging di dunia. Dalam rangka menjamin daging yang masuk ke Indonesia memenuhi persyaratan ASUH, maka daging tersebut harus berasal dari Rumah Potong Hewan (RPH) yang telah disetujui Pemerintah Indonesia antara lain setelah dipenuhinya persyaratan keamanan pangan maupun kehalalan pangan yang ditetapkan.

Berdasarkan Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, pemotongan hewan halal harus memenuhi persyaratan kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan, dan syari'at Islam. Titik kritis yang dapat menyebabkan daging ruminansia dan unggas menjadi tidak halal adalah proses penyembelihan hewan yang tidak sesuai dengan syari'at agama Islam. Peran juru sembelih halal menjadi sangat penting dalam menentukan terpenuhinya persyaratan ASUH dari daging yang dihasilkan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging *(Meat Cutting Plant)*, setiap RPH-R wajib memiliki seorang juru sembelih halal yang memiliki kompetensi tidak hanya dari aspek syari'at Islam, namun juga dari aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.

Dalam rangka mendukung profesionalisme SDM juru sembelih halal untuk dapat bersaing baik di dalam maupun di luar negeri, Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional

Indonesia (SKKNI) sektor pertanian untuk bidang penyembelihan hewan halal.

Penyusunan SKKNI bidang penyembelihan hewan halal bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja juru sembelih halal yang profesional.

B. Pengertian

1. Standar Kompetensi adalah perumusan tentang kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan yang didasari atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja sesuai dengan unjuk kerja yang dipersyaratkan.
2. Kompetensi adalah suatu kemampuan menguasai dan menerapkan pengetahuan, keterampilan/keahlian, dan sikap kerja tertentu di tempat kerja sesuai dengan kinerja yang dipersyaratkan.
3. Peta kompetensi adalah gambaran komprehensif tentang kompetensi dari setiap fungsi dalam suatu lapangan usaha yang akan dipergunakan sebagai acuan dalam menyusun standar kompetensi.
4. Elemen kompetensi merupakan bagian kecil dari unit kompetensi yang mengidentifikasikan tugas-tugas yang harus dikerjakan untuk mencapai unit kompetensi tersebut.
5. Kriteria unjuk kerja merupakan bentuk pernyataan menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan kompetensi di setiap elemen kompetensi. Kriteria unjuk kerja harus mencerminkan aktifitas yang menggambarkan 3 aspek yang terdiri dari unsur-unsur pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja
6. Verifikasi SKKNI adalah proses penilaian kesesuaian rancangan dan proses dari suatu perumusan SKKNI terhadap ketentuan dan/atau acuan yang telah ditetapkan
7. Komite Standar Kompetensi adalah tim yang dibentuk oleh instansi teknis dalam rangka membantu pengembangan SKKNI di sektor atau lapangan usaha yang menjadi tanggung jawabnya.
8. Instansi pembina sektor atau instansi pembina lapangan usaha, yang selanjutnya disebut Instansi Teknis, adalah kementerian/lembaga pemerintah nonkementerian yang memiliki

otoritas teknis dalam menyelenggarakan urusan pemerintahan di sektor atau lapangan usaha tertentu.

9. Higiene adalah adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan
10. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut
11. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia
12. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan Hewan dan produk Hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia
13. Kesejahteraan hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan keadaan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami Hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi Hewan dari perlakuan setiap orang yang tidak layak terhadap Hewan yang dimanfaatkan manusia.
14. Kehalalan pangan adalah status boleh dan tidak bolehnya bahan pangan untuk dikonsumsi menurut syari'at Islam
15. Hewan halal adalah hewan yang dibolehkan oleh syari'at Islam untuk dikonsumsi manusia.
16. Adab adalah kehalusan dan kebaikan akhlak.
17. Juru sembelih halal adalah orang yang beragama Islam dan telah memenuhi persyaratan kompetensi sebagai juru sembelih.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga/institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing- masing:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
   a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum
   b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian, sertifikasi
2. Untuk dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja a. Membantu dalam rekruitmen
   b. Membantu penilaian unjuk kerja
   c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan
   d. Untuk mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
   a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kulifikasi dan levelnya.
   b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Pada Kegiatan Penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Penyembelihan Hewan

   Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional dibentuk berdasarkan surat keputusan Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Nomor 35/KPA/J/01/14 selaku pengarah Tim Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Penyembelihan Hewan.

Susunan Tim Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) sebagai berikut :

NO	NAMA	INSTANSI / INSTITUSI	JABATAN DALAM PANITIA/ TIM
1.	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Penanggun g jawab
2.	Kepala Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi, Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Ketua
3.	Kepala Subbidang Standardisasi Kompetensi, Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Sekretaris
5.	Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan	Anggota
6.	Ketua Asosiasi Rumah Potong Hewan Unggas Indonesia	Asosiasi Rumah Potong Hewan Unggas	Anggota
7.	Ketua Asosiasi Kesehatan Masyarakat Veteriner Indonesia	Asosiasi Kesehatan Masyarakat Veteriner Indonesia	Anggota

2. Tim Perumus SKKNI

Susunan tim perumus dibentuk berdasarkan surat keputusan Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Nomor 35/KPA/J/01/14, selaku pengarah Tim Perumus Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Penyembelihan Hewan.

Susunan tim perumus sebagai berikut :

NO	NAMA	INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA
1.	Ir. Heri Suliyanto, MBA	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Penanggung jawab
2.	Dr. Ir. Bambang Gatut N., M.Si	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Ketua
3.	Dra. Rosari. HA, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi, dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Sekretaris
4.	Drh. Sr Mukartini, M.App.Sc	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen	Anggota
5.	Drh. Widarto, MP	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan	Anggota
6.	Drh. Agung Suganda, MSi	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan	Anggota
7.	Hj. Siti Aminah, S.Ag	Kementerian Agama	Anggota
8.	Drh. Supratikno, M.Si.Pavet	FKH-IPB	Anggota
9.	Ir. Hendra Utama	LPPOM MUI	Anggota
10.	Drs. H. Asnawi	Asosiasi Pedagang	Anggota
11.	Drh. Tri Kisowo	Asosiasi Rumah Potong	Anggota
12.	Yasa Prawira Yuda	RPH Ruminansia-CV Mulia Sabar	Anggota

3. Tim Verifikator SKKNI

NO	NAMA	INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA
1.	Aris Hermanto, B.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan,	Ketua
2.	Adhi Djayapratama, ST	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan,	Sekretaris
3.	Dra. Rosari, HA, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Anggota

Peserta Prakonvensi Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) Penyembelihan Hewan Halal berjumlah 50 orang, terdiri atas :

No	Nama	Asal Instansi
1.	Drh. Achmad Junaidi, MMA	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen
2.	Achmad Dawami	Ketua Asosiasi Rumah Potong Hewan Unggas Indonesia
3.	drh. Sri Mukartini, M. App. Sc	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen
4.	drh. Widarto, MP	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen
5.	drh. Agung Suganda, M.Si	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen
6.	Hj. Siti Aminah, S.Ag	Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'at – Kementerian Agama
7.	drh. Supratikno, M.Si PAVET	Fakultas Kedokteran Hewan – Institut Pertanian Bogor
8.	Ir. Hendra Utama	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika – Majelis Ulama Indonesia
9.	Drs. H. Asnawi	Asosiasi Pedagang Daging Indonesia

No	Nama	Asal Instansi
10.	Yasa Prawira Yuda	Rumah Potong Hewan Ruminansia – CV. Mulia Sabar Tangerang Selatan
11.	drh. Tri Kisowo Jumino	Asosiasi Rumah Potong Hewan Unggas
12.	Dr. drh.Hadri Latif, M.Si	Institut Pertanian Bogor
13.	drh. Chairul Basri, Mepid	Institut Pertanian Bogor
14.	Dr. drh. Widagdo Sri Nugroho, MP	Universitas Gajah Mada
15.	Prof. drh. Romziah Sidik, Ph.D	Universitas Airlangga
16.	drh. Rismiati, MSE	Dinas Kelautan dan Pertanian DKI Jakarta
17.	Dr. H. Fuad Tohari	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika – Majelis Ulama Indonesia Provinsi DKI Jakarta
18.	Drs. H. Ahmad Nizar	Bidang Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'at, Kementerian Agama Kantor Wilayah Provinsi Jawa Barat
19.	drh. Hairy Kesuma	PT. So Good Food, Boyolali
20.	drh. Doddy Darmawan	PT. Charoen Pokphand Indonesia, Cikande, Serang
21.	Suparno Nojeng, BA	Paguyuban Pemotongan Ayam Bersatu, RPU Rawa Kepiting Bekasi
22.	Drs. Ade Meirizal Zulkarnain	Himpunan Peternak Unggas Lokal Indonesia
23.	KH. Asep Apandi	RPU Kepraks Sukabum
24.	H. Sony Listen	Paguyuban Pemotongan Ayam Pondok Rumput
25.	H. Suhardi	Paguyuban Pedagang Ayam Kramat Jati, Jakarta Timur
26.	Hanifudin	Paguyuban Pedagang Ayam Kramat Jati, Jakarta Timur
27.	H. Tamadoy Thamrin, SE	Direktur Utama RPH Surya Jaya dan Wakil Ketua Asosiasi Rumah Potong Hewan Jawa Timur
28.	Achmad Hariri	RPH CV. Mulia Sabar Tangerang Selatan
29.	H. Amat Rachmat	RPH Cilangkap

No	Nama	Asal Instansi
30.	H. Tata Murtado	RPH Pulogadung
31.	drh. Ripta Mustafa Nugraha	RPH Selapajang, Tangerang
32.	drh. M. Toif Hidayatullah	RPH Cibinong
33.	drh. Alvian	RPH Kota Depok
34.	drh. B. Arief Mukti W, MM	RPH Kota Bogor
35.	Mutazir Sutan Datuk Batuah	Asosiasi Pedagang Daging Indonesia, Jakarta
36.	Aris Hermanto, B.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kementerian Tenaga Kerja dan
37.	Dr. Ir. Bambang Gatut Nuryanto, M.Si	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
38.	Dra. Rosari Hadi Armadiana, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
39.	Dra. Naniek Suryaningsih, MPS	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
40.	Drs. Dede Nung AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
41.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
42.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
43.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
44.	Febi Andana Permanasari, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
45.	Winarmi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
46.	Yayah Naziah	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
47.	Tuti Rodiah	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
48.	Siti Mulyani	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
49.	Wawan Surya Irawan	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
50.	Ifan Affandi	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian

BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan dan Kemasan Standar Kompetensi

A.1 Peta Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Penyembelihan Hewan Halal	Pengembangan Profesionalitas	Mengembangkan Kemampuan Religius	1. Melakukan Ibadah Wajib 2. Menerapkan Persyaratan Syari'at Islam
		Mengembangkan Interaksi Sosial	1. Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja 2. Melakukan Komunikasi Efektif 3. Mengkoordinasikan
		Menjamin Terlaksananya Prinsip Keamanan Pangan dan Kesejahteraan Hewan	1. Menerapkan *Hygiene* Sanitasi 2. Menerapkan prinsip Kesejahteraan Hewan
	Pengelolaan Penyembelihan	Persiapan Penyembelihan	1. Menyiapkan Peralatan Penyembelihan 2. Melakukan Pemeriksaan Fisik
		Pelaksanaan Penyembelihan	1. Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih 2. Menerapkan Teknik Penyembelihan
		Mengevaluasi Penyembelihan	1. Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan 2. Menetapkan Status Kematian Hewan

Sesuai dengan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia, kodefikasi kompetensi bidang Penyembelihan Hewan Halal adalah :

Kategori	A	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan
Golongan pokok	01	Pertanian tanaman, peternakan, perburuan dan kegiatan yang berhubungan dengan itu
Golongan	016	Jasa Penunjang Pertanian dan
Sub golongan	0162	Jasa Penunjang Peternakan
Kelompok usaha	016200	Kelompok Usaha Penyembelihan Hewan
Nomor Unit Kompetensi	001	Unit kompetensi ke-1 dalam kemasan standar kompetensi
Versi penerbitan	01	Penerbitan pertama

A.2 Kemasan Standar Kompetensi

Pengemasan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Penyembelihan Hewan didasarkan pada jabatan (okupasi) penyembelihan hewan seperti pada tabel di bawah ini :

Kategori : Pertanian

Golongan Pokok : Peternakan

Jabatan : Juru Sembelih Halal

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	A.016200.001.01	Melakukan Ibadah Wajib
2.	A.016200.002.01	Menerapkan Persyaratan Syari'at Islam
3.	A.016200.003.01	Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan
4.	A.016200.004.01	Melakukan Komunikasi Efektif
5.	A.016200.005.01	Mengkoordinasikan Pekerjaan
6.	A.016200.006.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
7.	A.016200.007.01	Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan
8.	A.016200.008.01	Menyiapkan Peralatan Penyembelihan
9.	A.016200.009.01	Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan
10.	A.016200.010.01	Menetapkan Kesiapan Hewan untuk

11.	A.016200.011.01	Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan
12.	A.016200.012.01	Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan
13.	A.016200.013.01	Menetapkan Status Kematian Hewan

B. Daftar Unit Kompetensi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	A.016200.001.01	Melakukan Ibadah Wajib
2.	A.016200.002.01	Menerapkan Persyaratan Syari’at Islam
3.	A.016200.003.01	Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan
4.	A.016200.004.01	Melakukan Komunikasi Efektif
5.	A.016200.005.01	Mengkoordinasikan Pekerjaan
6.	A.016200.006.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
7.	A.016200.007.01	Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan
8.	A.016200.008.01	Menyiapkan Peralatan Penyembelihan
9.	A.016200.009.01	Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan
10.	A.016200.010.01	Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih
11.	A.016200.011.01	Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan
12.	A.016200.012.01	Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan
13.	A.016200.013.01	Menetapkan Status Kematian Hewan

C. UNIT-UNIT KOMPETENSI

KODE UNIT : **A.016200.001.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Ibadah Wajib**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan kemampuan melakukan ibadah wajib sesuai dengan Rukun Islam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengucapkan Dua Kalimah Syahadat	1.1 **Pengucapan dua kalimat syahadat** dilakukan dengan benar dan sesuai syari'at Islam. 1.2 Makna dua kalimat syahadat bisa dijelaskan
2. Mendirikan Ibadah Sholat Wajib	2.1 Syarat wajib, syarat sah, rukun sholat, dan jumlah rakaat sholat dijelaskan dengan benar. 2.2 Wudhu dilakukan sesuai dengan syarat dan rukun.
3. Melaksanakan Rukun Islam yang lain	3.1 Syarat sah dan wajibnya puasa wajib, **zakat**, dan **haji** dijelaskan sesuai syari'at Islam. 3.2 Lafaz niat puasa dan berbuka dilakukan sesuai dengan syari'at Islam.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Pengucapan dua kalimat syahadat mengabaikan dialek.
   1.2 Zakat dalam unit kompetensi dibatasi pada penguasaan pengetahuan tentang zakat fitrah.
   1.3 Haji dalam unit kompetensi dibatasi pada penguasaan pengetahuan tentang waktu haji.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Perangkat alat sholat

      2.1.2 Sarana berwudhu

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Al Quran

      2.2.2 Al Hadits

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar yang diperlukan

   (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   Penilaian dapat dilakukan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Rukun Islam

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Membaca huruf hijaiyah

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Taat

   4.2 Istiqomah

5. Aspek kritis

   5.1 Ketepatan dalam melafazkan dua kalimah syahadat

KODE UNIT : **A.016200.002.01**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Persyaratan Syari'at**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini denga

pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan persyaratan syari'at Islam dalam penyembelihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerapkan syarat dan rukun penyembelihan halal	1.1 **Jenis hewan halal** dijelaskan sesuai syari'at Islam. 1.2 Persyaratan alat penyembelihan halal dijelaskan sesuai syari'at Islam. 1.3 Niat dan doa dijelaskan sesuai
2. Menerapkan kode etik penyembelih halal	2.1 Adab dalam penyembelihan hewan dijelaskan sesuai syari'at Islam. 2.2 Hal-hal yang makruh dalam penyembelihan halal dijelaskan sesuai syari'at Islam.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Jenis hewan halal adalah jenis hewan yang lazim dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   (Tidak ada.)

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Al Quran

   2.2.2 Al Hadits

3. Peraturan yang diperlukan yang diperlukan

   3.1 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.3 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 *Halal Assurance System* (HAS) 23103: Pedoman Pemotongan Hewan Halal

4.2 *General Guideline For Use The Term "Halal"*: *Codex Alimentarius Commission Guidelines* 24 (CAC/GL 24-1997)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan dan tertulis di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 A.016200.001.01 Melaksanakan Ibadah Wajib

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Syari'at Islam

3.2 Keterampilan

(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Taat

4.2 Istiqomah

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menjelaskan penyembelihan hewan sesuai dengan syari'at Islam

KODE UNIT : A.016200.003.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan cara kerja aman	1.1 Alat pelindung diri diidentifikasi sesuai standar minimal. 1.2 Perlengkapan kerja dan material dipilih sesuai standar. 1.3 Material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada pelaksanaan pekerjaan di area kerja diidentifikasi
2. Menerapkan cara kerja aman	2.1 Peralatan pelindung digunakan sesuai spesifikasi dan standar. 2.2 Cara kerja aman dilaksanakan untuk mengendalikan risiko sesuai instruksi kerja aman.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit ini berlaku untuk mempersiapkan cara kerja aman dan menerapkan cara kerja aman, yang digunakan menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat pengendali ternak (*restraint*)

   2.1.2 Alat pelindung diri

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat P3K

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

   3.1 Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja

3.2 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor Per.05/Men/1996 tentang

Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 SNI 01-6159-1999 tentang Rumah Potong Hewan

PANDUAN PENILAIAN

1. Kondisi penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Tingkah laku hewan (*animal behaviour*)

3.1.2 Risiko kerja

3.1.3 Prinsip Kesejahteraan hewan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memberikan pertolongan pertama kecelakaan kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Disiplin

4.2 Sigap

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan melaksanakan cara kerja aman untuk mengendalikan risiko sesuai instruksi kerja aman

KODE UNIT **A.016200.004.01**

JUDUL UNIT **Melakukan Komunikasi Efektif**

DISKRIPSI UNIT Unit kompetensi ini pengetahuan mencakup keterampilan, dan sikap kerja dalam melakukan komunikasi efektif.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan komunikasi	1.1 Faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi dijelaskan sesuai dengan tujuan komunikasi. 1.2 Karakter komunikan diidentifikasi sesuai dengan tujuan penyampaian pesan.
2. Menyampaikan pesan	2.1 Komunikasi dilakukan dengan pesan yang jelas. 2.2 Komunikasi disampaikan dengan metode yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit ini berlaku untuk menyiapkan komunikasi dan menyampaikan pesan, dalam rangka melakukan komunikasi efektif.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat tulis

   2.1.2 Alat komunikasi

   2.2 Perlengkapan

   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar yang diperlukan

   4.1 Etika berkomunikasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

   3.1.1 Bahasa Indonesia

   3.1.2 Komunikasi

   3.2 Keterampilan

   3.2.1 Melakukan komunikasi verbal

   3.2.2 Menggunakan media komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Sopan

   4.2 Tegas

5. Aspek kritis

   5.1 Ketepatan mengidentifikasi karakter komunikan

   5.2 Ketepatan melakukan Komunikasi dengan pesan yang jelas

KODE UNIT **A.016200.005.01**

JUDUL UNIT **Mengkoordinasikan Pekerjaan**

DISKRIPSI UNIT Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan keterampilan dan sikap kerja dalam mengkoordinasikan pekerjaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pekerjaan	1.1 Proses penyembelihan hewan dijelaskan sesuai dengan prosedur kerja. 1.2 Tahapan pekerjaan dikomunikasikan dengan pihak terkait. 1.3 Tata hubungan kerja dengan pihak terkait dilaksanakan sesuai dengan tujuan.
2. Membangun jejaring kerja dengan mitra	2.1 Mitra kerja diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Tahapan pembentukan jejaring kerja disusun sesuai kesepakatan. 2.3 Jejaring kerja dikembangkan sesuai kesepakatan. 2.4 Aspek yang membangun jejaring kerja disosialisasikan kepada mitra.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit ini berlaku untuk mengkoordinasikan pekerjaan dan membangun jejaring kerja dengan mitra dalam rangka mengorganisasikan pekerjaan.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat tulis

   2.1.2 Alat komunikasi

   2.2 Perlengkapan

   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar yang diperlukan

   (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, dan tertulis di *workshop*, di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 A.016200.004.01 Melakukan Komunikasi Efektif

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Bahasa Indonesia

      3.1.2 Organisasi

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Berkomunikasi secara verbal

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Sopan

   4.2 Disiplin

   4.3 Bekerjasama

   4.4 Pengendalian diri

5. Aspek kritis

   5.1 Ketepatan melaksanakan tata hubungan kerja dengan pihak terkait

KODE UNIT : **A.016200.006.01**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Higiene Sanitasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan higiene sanitasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi standar higiene sanitasi	1.1 Higiene sanitasi dijelaskan sesuai dengan ketentuan. 1.2 Aspek-aspek higiene
2. Melakukan tindakan higiene sanitasi	2.1 Tempat, alat, dan bahan disiapkan sesuai standar. 2.2 Prosedur dan tata cara penerapan higiene sanitasi dilakukan sesuai

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan tindakan higiene sanitasi untuk petugas, jenis hewan halal, peralatan, dan lingkungan kerja di unit RPH.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Bak penyuci hama (*sanitizer*)

   2.1.2 Penyemprot air bertekanan (*water sprayer*)

   2.1.3 Alat pelindung diri

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Sabun

   2.2.2 Air Panas

   2.2.3 Bahan penyuci hama (*sanitizer*)

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

   3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.4 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 tentang Sertifikasi Kontrol Veteriner pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Potong Unggas

4.2 SNI 01-6159-1999 tentang Rumah Potong Hewan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, simulasi di *workshop*, di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Higiene pangan

3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan

3.1.3 Prinsip kesejahteraan hewan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Membersihkan diri, alat dan lingkungan secara higienis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Rapi
   4.3 Tertib

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan melakukan prosedur dan tata cara pelaksanaan penerapan higiene sanitasi

KODE UNIT : **A.016200.007.01**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan prinsip kesejahteraan hewan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa Kelayakan Hewan Sembelihan	1.1 Penerapan kesejahteraan hewan dijelaskan sesuai dengan prinsip kesejahteraan hewan. 1.2 Kondisi fisik dan perilaku hewan diidentifikasi sesuai dengan jenis hewan. 1.3 Tata cara pemeriksaan hewan dilakukan sesuai dengan prinsip
2. Memeriksa Kelayakan Sarana dan Prasarana	2.1 Kondisi sarana dan prasarana diidentifikasi sesuai dengan syarat yang ditentukan. 2.2 Kesesuaian tata lingkungan diperiksa sesuai dengan jenis hewan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit kompetensi ini digunakan untuk menerapkan prinsip kesejahteraan hewan di area penyembelihan hewan.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat *restrain*

   2.2 Perlengkapan

   2.1.2 Alat pelindung diri (APD)

3. Peraturan yang diperlukan yang diperlukan

   3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.4 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 tentang Sertifikasi Kontrol Veteriner pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 *Manual terrestrial animal health code Office International* des *Epizooties* (OIE)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara tertulis, wawancara, demonstrasi/praktek dan simulasi di *workshop*/tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 A.016200.004.01 Melakukan Komunikasi Efektif

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Fisiologi hewan

3.1.2 Perilaku hewan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengenali kelainan perilaku hewan sembelihan

3.2.2 Menangani hewan sembelihan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Objektif

4.2 Teliti

4.3 Sigap

5. Aspek kritis
    5.1 Kecermatan mengidentifikasi kondisi fisik dan perilaku hewan
    5.2 Ketelitian memeriksa penerapan prinsip kesejahteraan hewan

KODE UNIT : A.016200.008.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Peralatan Penyembelihan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan penyembelihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih jenis pisau	1.1 Spesifikasi pisau untuk menyembelih dijelaskan sesuai peruntukkannya. 1.2 Ukuran pisau diidentifikasi sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih.
2. Mengasah pisau	2.1 Spesifikasi alat pengasah pisau untuk menyembelih dipilih sesuai dengan persyaratan. 2.2 Teknik mengasah pisau dilakukan sesuai dengan jenis dan spesifikasi pisau. 2.3 Uji ketajaman pisau penyembelihan dilakukan sesuai dengan metode pengujian.
3. Membersihkan pisau	3.1 Prosedur pembersihan pisau dijelaskan sesuai spesifikasi penggunaan. 3.2 Teknik pembersihan pisau
4. Menyimpan pisau	4.1 Kesiapan tempat penyimpanan diperiksa sesuai ketentuan. 4.2 Penyimpanan pisau dilakukan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini hanya berlaku untuk juru sembelih halal.
   1.2 Ukuran pisau disesuaikan dengan ukuran leher hewan yang akan disembelih.
   1.3 Mengasah, membersihkan dan menyimpan pisau dilakukan sebelum, pada saat proses, dan setelah selesai penyembelihan hewan.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

2.1 Peralatan

2.1.1 Jenis-jenis pisau

2.1.2 Bak penyuci hama (*sanitizer*)

2.1.3 Jenis-jenis pengasah pisau

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bahan uji ketajaman

2.2.2 Sabun

2.2.3 Air

2.2.4 Penyuci hama (*sanitizer*)

2.2.5 Alat pelindung diri

2.2.6 Kertas HVS

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.4 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Potong Unggas

4.2 SNI 01-6159-1999 tentang Rumah Potong Hewan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, simulasi di *workshop,* di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 A.016200.002.01 Menerapkan Persyaratan Syari’at Islam
   2.2 A.016200.003.01 Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja
   2.3 A.016200.006.01 Menerapkan Higiene Sanitasi
   2.4 A.016200.007.01 Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sanitasi peralatan dan lingkungan
      3.1.2 Kesejahteraan hewan
      3.1.3 Spesifikasi pisau
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengidentifikasi jenis dan bahan pisau
      3.2.2 Menggunakan peralatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti
   4.2 Rapi
   4.3 Tertib

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan mengidentifikasi ukuran pisau sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih
   5.2 Ketepatan melakukan teknik pembersihan pisau sesuai persyaratan higiene sanitasi
   5.3 Ketepatan menguji ketajaman pisau penyembelihan
   5.4 Ketepatan melakukan penyimpanan pisau

KODE UNIT : **A.016200.009.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Pemeriksaan Fisik**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini denga

pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemeriksaan fisik
hewan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan hewan yang akan disembelih	1.1 Persyaratan hewan yang akan disembelih dijelaskan sesuai dengan ketentuan 1.2 **Hewan yang akan disembelih** diidentifikasi sesuai syarat layak sembelih. 1.3 Hewan yang akan disembelih ditetapkan sesuai dengan urutan prioritas.
2. Mengenali persyaratan tanda-tanda kehidupan *(hayatul mustaqiroh*) pada hewan sembelihan	2.1 Tanda-tanda hewan hidup dan mati dijelaskan sesuai dengan ciri-ciri fisiologis. 2.2 Perbedaan hewan hidup dan mati diidentifikasi sesuai dengan ciri-ciri fisiologis.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit kompetensi ini dilaksanakan sesaat sebelum disembelih.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   (Tidak ada.)

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat pelindung diri

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

   3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.4 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 *Manual terrestrial animal health code: Office International des Epizooties* (OIE)

4.2 *Halal Assurance System* (HAS) 23103: Pedoman Pemotongan Hewan Halal

4.3 *General Guideline For Use The Term "Halal": Codex Alimentarius Commission Guidelines 24* (CAC/GL 24-1997)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, simulasi di *workshop,* di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 A.016200.003.01 Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

2.2 A.016200.006.01 Menerapkan Higiene Sanitasi

2.3 A.016200.007.01 Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kesejahteraan Hewan

3.1.2 Anatomi Hewan

3.1.3 Fisiologi Hewan

3.1.4 Perilaku Hewan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menangani hewan

3.2.2 Menilai fisik hewan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti

4.2 Sigap

4.3 Tertib

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengidentifikasi perbedaan hewan hidup dan mati

KODE UNIT : A.016200.010.01

JUDUL UNIT : Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih.

ELEMEN KOMPETENSI	**KRITERIA UNJUK KERJA**
1. Menetapkan posisi hewan	1.1 Posisi hewan yang akan disembelih dijelaskan sesuai persyaratan dan jenis hewan. 1.2 Tatacara perlakuan memposisikan hewan dilakukan sesuai persyaratan kesejahteraan hewan dan higiene sanitasi.
2. Menetapkan sayatan penyembelihan	2.1 Anatomi leher hewan yang akan disembelih dijelaskan sesuai jenis hewan. 2.2 Bagian leher hewan terkait proses penyembelihan diidentifikasi sesuai dengan lokasi penyayatan. 2.3 Lokasi sayatan ditetapkan sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   (Tidak ada.)

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat pengendali hewan (*restrain*)

   2.1.2 Tali

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat pelindung diri

3. Peraturan yang diperlukan

   3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

   3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

   3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

   3.4 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

   4.1 *Manual terrestrial animal health code: Office International des Epizooties* (OIE)

   4.2 *Halal Assurance System (HAS) 23103*: Pedoman Pemotongan Hewan Halal

   4.3 *General Guideline For Use The Term "Halal"*: *Codex Alimentarius Commission Guidelines 24* (CAC/GL 24-1997)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, simulasi di *workshop,* di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 A.016200.003.01 Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

   2.2 A.016200.004.01 Melakukan Komunikasi Efektif

   2.3 A.016200.005.01 Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

   2.4 A.016200.008.01 Menyiapkan Peralatan Penyembelihan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
    3.1 Pengetahuan
        3.1.1 Kesejahteraan hewan
        3.1.2 Anatomi hewan
        3.1.3 Fisiologi hewan
        3.1.4 Perilaku hewan
    3.2 Keterampilan
        3.2.1 Menangani hewan

4. Sikap kerja yang diperlukan
    4.1 Cermat
    4.2 Sigap
    4.3 Tertib

5. Aspek kritis
    5.1 Ketepatan melakukan tata cara perlakuan memposisikan hewan
    5.2 Ketepatan menetapkan lokasi sayatan

KODE UNIT : **A.016200.011.01**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan teknik penyembelihan hewan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memposisikan diri untuk menyembelih	1.1 Syarat teknis posisi juru sembelih dijelaskan sesuai prinsip penyembelihan. 1.2 Juru sembelih diposisikan sesuai dengan faktor keselamatan dan posisi sembelih hewan.
2. Membaca basmalah pada setiap sebelum menyembelih hewan	2.1 Bacaan basmalah sebelum menyembelih dilafazkan dengan tepat sesuai syari'at Islam. 2.2 Makna bacaan basmalah dalam menyembelih hewan dijelaskan dengan
3. Menggunakan pisau penyembelihan	3.1 Pisau diposisikan pada lokasi sayatan penyembelihan yang tepat. 3.2 Pisau dioperasikan sesuai dengan persyaratan teknik penyembelihan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Unit kompetensi ini hanya berlaku untuk juru sembelih halal.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
   - 2.1 Peralatan
     - 2.1.1 Pisau
     - 2.1.2 Pengasah pisau
     - 2.1.3 Alat pengendali hewan (*restraint*)
   - 2.2 Perlengkapan
     - 2.2.1 Alat pelindung diri

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan

Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.4 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang

Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 *Manual terrestrial animal health code: Office International* des

Epizooties (OIE)

4.2 *Halal Assurance System* (HAS) 23103: Pedoman Pemotongan Hewan

Halal

4.3 *General Guideline For Use The Term "Halal" : Codex Alimentarius*

Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, simulasi di *workshop,* di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

2.1 A.016200.002.01 Menerapkan Persyaratan Syari'at Islam

2.2 A.016200.003.01 Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

2.3 A.016200.004.01 Melakukan Komunikasi Efektif

2.4 A.016200.006.01 Menerapkan Higiene Sanitasi

2.5 A.016200.007.01 Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

2.6 A.016200.008.01 Menyiapkan Peralatan Penyembelihan

2.7 A.016200.009.01 Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan

2.8 A.016200.010.01 Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kesejahteraan hewan
      3.1.2 Anatomi hewan
      3.1.3 Fisiologi hewan
      3.1.4 Perilaku hewan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menangani hewan
      3.2.2 Mengoperasikan alat sembelih

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Sigap
   4.3 Tertib

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan melafadzkan bacaan basmalah sebelum menyembelih
   5.2 Ketepatan memposisikan pisau pada lokasi sayatan penyembelihan
   5.3 Ketepatan mengoperasikan pisau

KODE UNIT : A.016200.012.01

JUDUL UNIT : Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeriksa kelayakan proses penyembelihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa penampang sayatan penyembelihan	1.1 Hewan setelah disembelih diposisikan dengan tepat sesuai dengan persyaratan penyembelihan. 1.2 **Penampang leher hewan** yang disembelih diidentifikasi sesuai syarat teknis penyembelihan. 1.3 **Tindakan koreksi** dilakukan sesuai dengan hasil identifikasi.
2. Memeriksa proses pengeluaran darah	2.1 Aliran darah penyembelihan hewan diidentifikasi sesuai syarat teknis penyembelihan. 2.2 Tindakan koreksi dilakukan sesuai hasil identifikasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Pemeriksaan penampang penyembelihan dilakukan untuk memastikan saluran nafas, saluran makanan, dan pembuluh darah arteri telah terpotong sempurna.
   1.2 Tindakan koreksi dilakukan sesuai dengan hasil pemeriksaan penyembelihan.
   1.3 Pemeriksaan proses pengeluaran darah dilakukan untuk memastikan kelancaran proses pengeluaran darah.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Pisau
      2.1.2 Alat tulis dan dokumentasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri

2.2.2 Form pemeriksaan

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.4 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 *Manual terrestrial animal health code: Office International* des *Epizooties* (OIE)

4.2 *Halal Assurance System* (HAS) 23103: Pedoman Pemotongan Hewan Halal

4.3 *General Guideline For Use The Term “Halal” : Codex Alimentarius Commission Guidelines* 24 (CAC/GL 24-1997)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop,* di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 A.016200.003.01 Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

   2.2 A.016200.006.01 Menerapkan Higiene Sanitasi

   2.3 A.016200.007.01 Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

   2.4 A.016200.011.01 Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Kesejahteraan hewan

      3.1.2 Anatomi hewan

      3.1.3 Fisiologi hewan

      3.1.4 Higiene sanitasi

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Mengidentifikasi kesempurnaan hasil penyembelihan

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Cermat

   4.2 Sigap

   4.3 Tertib

5. Aspek kritis

   5.1 Ketelitian mengidentifikasi penampang leher hewan yang disembelih

   5.2 Ketepatan mengidentifikasi aliran darah penyembelihan hewan

KODE UNIT : **A.016200.013.01**

JUDUL UNIT : **Menetapkan Status Kematian**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan status kematian hewan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa tanda tanda kematian	1.1 **Organ-organ** yang mengindikasikan tanda tanda kematian diidentifikasi sesuai ketentuan. 1.2 Pemeriksaan organ yang terkait dengan tanda tanda kematian hewan dilakukan sesuai dengan prosedur.
2. Memastikan kematian hewan	2.1 Kondisi organ-organ yang mengindikasikan tanda-tanda kematian dianalisis berdasarkan hasil pemeriksaan. 2.2 Kematian hewan ditetapkan status fisiologis hewan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Organ hewan ruminansia meliputi mata, pernafasan, dan pembuluh darah leher.
   1.2 Organ hewan unggas yang diperiksa adalah pembuluh darah leher.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Pisau
      2.1.2 Alat tulis dan dokumentasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat pelindung diri
      2.2.2 Form pemeriksaan

3. Peraturan-peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan

Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

3.2 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang

Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil

Ikutannya

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang

Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil

Ikutannya

3.4 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang

Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar yang diperlukan

4.1 *Manual terrestrial animal health code: Office International* des

Epizooties (OIE)

4.2 *Halal Assurance System* (HAS) 23103: Pedoman Pemotongan Hewan

Halal

4.3 *General Guideline For Use The Term "Halal": Codex Alimentarius*

Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, simulasi di *workshop*, di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 A.016200.003.01 Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

2.2 A.016200.006.01 Menerapkan Higiene Sanitasi

2.3 A.016200.007.01 Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

2.4 A.016200.008.01 Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan

2.5 A.016200.012.01 Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kesejahteraan hewan
      3.1.2 Anatomi hewan
      3.1.3 Fisiologi hewan
      3.1.4 Cara penyembelihan hewan yang baik sesuai syari'at Islam
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Memeriksa organ hewan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Objektif
   4.2 Teliti
   4.3 Tertib

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memeriksa organ yang mengindikasikan tanda-tanda kematian hewan.

BAB III

KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori ·Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan Hewan Halal maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 30 Mei 2014

MENTE RI TENAGA,;KER.JADAN
TRANSMIGRASI REPU.t3L
NDONESIA,

"

Ors. H. A . .MUHAIMIN ISKANDAR, M.Si.